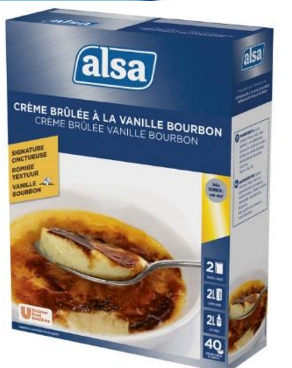
alsa

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Alsa

Produit en Lorraine



LES PLUS PRODUIT

- Signature onctueuse
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Sans conservateur
- Sans colorant
- Sans exhausteur de gout
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Crème Brûlée à la Vanille Bourbon.

Mode d'emploi : délayer la quantité nécessaire de préparation pour Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Alsa dans une partie du lait froid. Porter à ébullition le reste du lait avec la crème liquide UHT. Y incorporer le mélange obtenu et laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer. Répartir la crème dans des coupelles et réserver au frais. Au moment de servir, répartir de la cassonade et la faire caraméliser.

Dosage :2 sachets / 2L de lait 1/2 écrémé + 2L de crème liquide **Rendement :** 40 portions

Liste d'ingrédients : Sucre, amidon (maïs, POIS), ŒUF, gélifiant (carraghénanes), extrait naturel de vanille, curcuma, gousse de vanille en poudre, graines de vanille épuisées, arôme naturel de paprika.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **POIS, ŒUF .**
- peut contenir : gluten-blé, lait-lactose.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de crème brûlée préparée avec lait ½ écrémé et crème 30% MG	Pour une portion de 116 g de crème brulée préparée avec lait ½ écrémé et crème 30% MG	**
Valeur énergétique	1700 kJ / 390 kcal	810 kJ / 190 kcal	940 kJ / 220 kcal	11
Graisses	1,0 g	14 g	16 g	23
- dont acides gras saturés	0,4 g	8 g	9 g	45
Glucides	94 g	14 g	16 g	6
- Dont sucres	79 g	13 g	15 g	17
Fibres alimentaires	0,7 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	1,5 g	3,0 g	3,5 g	7
Sel	0,08 g	0,10 g	0,12 g	2

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

La Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Alsa permet de préparer 40 portions d'environ 110g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN*, pour les desserts lactés.

Elle contient moins de 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides à la portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de dessert avec une **fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.**

*GEMRCN : Groupement d'Etude de Marché lié à la Restauration collective et à la Nutrition

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non



Mise à jour en Novembre 2014, n°19109201, rédigée par le service Qualité



Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Alsa

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture: conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture: conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 48h.

Qualité : Norme ISO 9001 : 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME. DM3 (Pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8722700445630	CT6-ALSA CREM BRUL VANIL BOURB 2*270G EW		0,540	0,609	60,000	170,000	220,000	2,244
CARTON	8000920910924	6 UC/Cart		3,240	3,900	388,000	183,000	241,000	17,112
COUCHE	8722700445647	12 CARTON 72 UC/Che		38,880	46,800	1200,000	800,000	241,000	231,360
PALETTE	8722700445654	4 COUCHE 48 CARTON 288 UC/Pal		155,520	212,200	1200,000	800,000	1114,000	1,069

Nomenclature douanière : 19019099



NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Novembre 2014, n°19109201, rédigée par le service Qualité